

Si è aperta a Verona la più importante fiera del settore enologico, terminerà mercoledì. In mostra 130 aziende regionali

Al Vinitaly 13 cantine riminesi

L'Emilia Romagna è la prima regione in Italia per consumo di prodotto biologico. E' sesta per superficie coltivata. Da San Patrignano a Le Rocche, ecco le nostre eccellenze

di MICHELE MENGOLI

Ochi puntati sui vini riminesi al Vinitaly 2013, il più importante evento fieristico italiano del settore, che si sta tenendo in questi giorni - da ieri fino al 10 aprile - a Veronafiere.

I nostri vini, insieme a quelli di tutta l'Emilia Romagna, per un totale di **130 cantine** presenti, sono ospitati al padiglione 1. A riunire le eccellenze dell'enologia regionale in un unico spazio espositivo, con una superficie complessiva di oltre 3.300 mq, ci ha pensato l'Enoteca Regionale Emilia Romagna (questo il sito dell'ente: www.enotecaemiliaromagna.it), che nella città scaligera ha portato una serie di iniziative originali e molto diverse tra loro: dalla produzione biologica alla cultura del vino, dal lato cosmopolita a quello giocoso e dedicato ai più giovani.

I vini riminesi. Oltre alle tre realtà associative espressione del territorio riminese - ossia Consorzio Convito di Romagna, Consiglio interprofessionale vini D.O.C. Colli di Rimini e Consorzio strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini - a Verona sfilano tutte le migliori bottiglie di casa nostra attraverso le **13 cantine** associate all'Enoteca Regionale. Eccole in rigoroso ordine alfabetico: **Battistini** (Santarcangelo), **Casa Zanni** (Villa Verucchio), **Collina dei Poeti** (Santarcangelo), **Enio Ottaviani** (San Giovanni in Marignano), **Fattoria del Piccione** (Monte Colombo), **Fiammetta** (Croce di Montecolombo), **Il Borgo del Melograno** (Montefiore Conca), **Le Rocche Malatestiane** (Rimini), **San Patrignano** (Coriano), **Santini** (Coria-

no), **Tenuta Carbo-nano** (Gemmano), **Valle delle Lepri** (Coriano) e **Vini San Valentino** (Rimini).

Nuovi sapori. Al padiglione 1 nella giornata di domani (dalle 15,30 alle 16,30) il barman Giancarlo Mancino, vincitore del World Barman Championship, sarà il protagonista di "Emilia Romagna da mixare: vini bianchi in cocktail", con veri e propri cocktail d'autore.

Biologico. L'Emilia Romagna è la **prima regione in Italia** per consumo di prodotti biologici ed è **sesta per superficie vitata a regime biologico**. Con queste premesse non sorprende che al Vinitaly venga dato ampio spazio al biologico nostrano.

E difatti alle ore 15 di domani presso l'area eventi sarà possibile incontrare alcuni dei maggiori esperti del settore e scoprire le loro diverse posizioni sul tema del vino "naturale" grazie alla tavola rotonda dal titolo "La nascita del Vino Biologico: un confronto sulle prospettive".

Il dibattito affronterà i differenti approcci al tema, le tendenze del mercato, le nuove legislazioni europee, i problemi della distribuzione, le possibili azioni per promuovere, allargare e consolidare il movimento dei vini biologici, i motivi di unione e divergenze con i vini biodinamici e naturali individuando i terreni di promozione congiunta. Interverranno Fabio Giavedoni (curatore della guida Slowine), Paolo Carnemolla (presidente Federbio), Saverio Petrilli (segretario generale FIVI) e Silvia Zucconi (Nomisma Wine Monitor).

Vino "cosmopolita". Sempre domani (alle ore 10,30) sarà presentato

"Mediterranean Wines", di cui Enoteca Regionale Emilia Romagna è ente proponente insieme al Consorzio dei produttori di vino greci e alla Camera della vite e del vino della regione di Plovdiv - Trakia (Bulgaria).

Si tratta dell'unico progetto inter-stato del settore vinicolo approvato in sede europea. I rappresentanti delle tre organizzazioni racconteranno come è nata questa iniziativa, che promuove un approccio sano al vino, partendo da un patrimonio culturale comune al bacino del Mediterraneo,

mentre il professore di Storia dell'alimentazione Massimo Montanari e la curatrice del Museo del vino di Plevna (Bulgaria) Tanya Nikolova spiegheranno come si è evoluta questa cultura enologica imperniata sulla moderazione e sul consumo di vino durante i pasti.

La collaborazione prevede un piano triennale con l'obiettivo dichiarato di diffondere un corretto approccio al vino in opposizione al binge drinking dei paesi anglosassoni.

Durante la fiera, nell'area ristorante, i vini dell'Emilia Romagna sposeranno non solo i piatti della tradizione locale ma anche i sapori bulgari e greci delle regioni partner di questo progetto.

Tutte riunite
al padiglione 1
su 3.300 mq
le ditte associate
all'enoteca
regionale



Lo stand dell'Emilia
Romagna al Vinitaly 2012
e le etichette di
San Patrignano